

«2025年12月1日～12月28日»

—光あふれるホリデーシーズン—

Amuse bouche
アミューズ

«オードブル»

*Petits morceaux en saumon «Tasmanie» mariné cuite au mi-fumé,
crème citoron et crêpes vonnassiennes*

タスマニアサーモンマリネの軽い燻製 ジャガイモのクレープとレモン風味のクリーム

«スープ又は前菜»

*Soupe de châtaignes façon cappuccino au lard fumé
栗のスープ ベーコン風味 カプチーノスタイル*

又は

*Salade de canard fumé et terrine de foie gras de canard aux fruits de saison
燻製カナールとフォアグラ・カナールのテリーヌ サラダ仕立て フルーツ添え +3,400円*

«メインディッシュ»

下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい

*La marée du jour a notre façon(selon arrivage)
本日の魚料理 シェフスタイル*

*Ballottine de pintade, richement farcie, sauce Albufera
ホロホロ鳥のバロティーヌ ソースアルビュフェラ*

*Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マデラソース 温野菜添え*

«デザート»

“Lumière de neige”

*Soufflé glacé aux framboises et mousse onctueuse à la pistache,
servi avec un riche gâteau au chocolat
雪の輝き*

～ラズベリーのスフレグラスと滑らかなピスタチオのムース、
濃厚なガトーショコラと共に～

*Café
コーヒー*

メインチョイスコース¥12,000

* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。